

Pogaca (10)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **2** jajeta
- **1** belance
- **80 ml** ulja
- **250 ml** vode
- **1** kockica kvasca
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera

Za premazivanje pogace:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom, šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaja, belance, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti, na pobrašnjenu, radnu površinu i mesiti dok, testo, ne postane elastичno (kako ce te znati da je dobro umešeno - kada smatrate da je dosta mešenja, formirajte loptu od testa, prstom, malo, pritisnuti, deo testa, na površini, i ako se testo vraca u prvobitni položaj, znaci da je odlično umešeno. Ovo uputstvo važi za mlade domacice, pošto ove iskusnije to, sigurno, znaju).

Uzeti tepsiju, vel. 30cm, i dobro je podmazati mašcu (ili uljem). Prebaciti u tepsiju, umešeno testo i, rukom,

formirati oblik pogace. Tepsiju prekriti krpom i ostaviti formiranu pogacu da naraste.

Za to vreme ukljuciti rernu da se zagreje, na 180 stepeni. Naraslu pogacu premazati mešavinom žumanceta i mleka, izbockati površinu cackalicom (nije obavezno da se površina izbocka, ali ste tako sigurni da se gornja korica neće odvojiti, prilikom pečenja) i staviti da se pece.

Pecenu pogacu izvaditi iz tepsije i, odmah, je umotati u kuhinjsku krpu. Ostaviti da se prohladi. Prohlaenu pogacu izlomiti rukom (nikako je ne seci nožem) i poslužiti.

Savet